

Quellenangabe

www.essbare-Zierpflanzen.de

Buch:

- Aas, G.; Riedmiller, A. 2002: GU-Naturführer Bäume. Laub- und Nadelbäume Europas erkennen und bestimmen ; [einstecken & Natur erkennen ; schnell erkennen mit dem GU-Kennfarben-Code]. Inhaltlich unveränd. Ausg., 1. Aufl. Gräfe und Unzer, München. 255 S.
- Brown, K.; Garrett, M.; Bellon, G. 2003: Blüten-Kochbuch. Die schönsten Rezepte mit essbaren Blüten : Tipps zum Anbau. 2. Aufl. Kaleidoskop-Buch, München. 160 S.
- Bryan, J. E.; Castle, C. 1976: The edible ornamental garden. Pitman Publishing, London. 192 S.
- Bürger-Rasquin, R. 2011: Taglilien: Fleißige Blumen für Hobbygärtner und Feinschmecker. 1. Aufl. Books on Demand GmbH, Norderstedt.
- Busch, W. 1984: Geschichte des Gartenbaues. Ein einleitender Überblick. In: Franz, G. [Hrsg.]: Geschichte des deutschen Gartenbaues. (19 - 38). 6 Bände. Stuttgart: Ulmer. 551 S.
- Carlsson, S. 2001: Exotische Früchte. Vielseitig, lecker & gesund. Seehamer Verlag GmbH, Weyarn. 183 S.
- Cheers, G. 2007: Botanica. Einjährige & mehrjährige Pflanzen ; [über 2000 Pflanzenporträts]. Ullmann, [Königswinter]. 1008 S.
- Cheers, G.; Burnie, G. 2003: Botanica. Das ABC der Pflanzen ; 10.000 Arten in Text und Bild. Könemann, Köln. 1019 S.
- Chevallier, A. 2001: Das grosse Lexikon der Heilpflanzen. Dorling Kindersley, München [i.e.] Starnberg. 336 S.
- Dalichow, I. 2011: Die Blütenapotheke. Über die Heilkraft von Lavendel, Veilchen, Rose und anderen essbaren Blüten. 1. Aufl. Goldmann, München. 317 S.
- Dierbach, J. H. 1831: Abhandlung über die Arzneikräfte der Pflanzen : verglichen mit ihrer Structur und ihren chemischen Bestandtheilen. Meyersche Hof-Buchhandlung, Lemgo. .
- Elsner, W.; Loeser, H.; Biermann, W. 1995: Gärtner-Handbuch Pelargonien. Thalacker, Braunschweig. 246 S.
- Erhardt, W. 1988: Hemerocallis. Taglilien. E. Ulmer, Stuttgart. 169 S.
- Fern, K. 2000: Plants for a future. Edible & useful plants for a healthier world. 2 Aufl. Permanent Publications, Hampshire England, 300 S.

- Ferstl, R. 2005: Stauden. [mit mehr als 1000 Pflanzen]. Dorling Kindersley, Starnberg. 352 S.
- Hager, H.; Hänsel, R.; Keller, K.; Rimpler, H. 1994: Hagers Handbuch der Pharmazeutischen Praxis. Drogen P-Z. 5. Aufl. Springer Verlag, Berlin.
- Hansen, R.; Stahl, F. 1997: Die Stauden und ihre Lebensbereiche in Gärten und Grünanlagen. Viele Pflanzenlisten /. 5. Aufl. Ulmer, Stuttgart (Hohenheim). 573 S.
- Hart, H. H. 1996: Die grosse Kräuter-Fibel. Heilpflanzen und ihre Anwendung. Moewig, Rastatt. 406 S.
- Hart, R. A. J. de 1994: Die Wald-Gärtnerei. PiKS-Verl, Steyerberg. 230 S.
- Heil, A. 2004: Der Paradiesgarten. Essbare Stauden selbst angepflanzt ; eine Übersicht von A bis Z /. 2., verb. Aufl. Ökobuch, Staufen bei Freiburg. 141 S.
- Hiener, R.; Schnelle O. 2008: essbare Landschaften Wildkräuter. Natur & Küche. Walter Hädecke Verlag, Weil der Stadt. 176 S.
- Hiller, K.; Melzig, M. F. 2005: Das Lexikon der Arzneipflanzen und Drogen. In zwei Bänden. Sonderausg. AREA Verlag, Erfstadt. 443 S.
- Hofmann, C. 1992: Schöne Pelargonien. (Geranien). Ulmer, Stuttgart. 95 S.
- Horn, W. 1996: Zierpflanzenbau mit 250 Tabellen. Blackwell-Wiss.-Verl, Berlin. 662 S.
- Jacobeit, S.; Jacobeit, W.; Kuczynski, J. 1985: Illustrierte Alltagsgeschichte des deutschen Volkes. Urania Verlag (Lizenzausgabe Schönbrunn-Verlag), Berlin.
- Jäger, E. J.; Rothmaler, W. 2005: Gefäßpflanzen. Kritischer Band. 10., bearb. Aufl. Spektrum Akad. Verl., Heidelberg. 980 S.
- Jäger, E. J.; Rothmaler, W. 2008: Exkursionsflora von Deutschland. Krautige Zier- und Nutzpflanzen. Spektrum Akad. Verl, Berlin. 880 S.
- Lehmann, A. [o.J.]: Unsere Gartenzierpflanzen. Eine Anleitung zur Bestimmung, Kultur und Verwendung der Holzgewächse, Stauden und einjährigen Pflanzen unserer Gärten; für Botaniker, Gärtner und Gartenfreunde, sowie zum Gebrauch an gärtnerischen Lehranstalten. Förster & Borries, Zwickau Sa. 719 S.
- Lestrioux, E.; Belder J. 2000: Der Geschmack von Blumen und Blüten. Köstliche Rezepte mit duftenden Zutaten. DuMont, Köln. 207 S.
- Löser, E.; Löser, F. 2009: Wildfrüchte. Sammeln und verarbeiten zu Marmeladen und mehr. Demmler, Schwerin. 96 S.
- Müller-Urban, K.; Wenderoth, B. 1998: Kochen mit Blüten und Essenzen. Falken, Niedernhausen. 143 S.
- Neuhaus, U.; Neuhaus, K. 1946: Essbare Früchte von Wild- und Zierpflanzen. Mit 47 Abbildungen nach Originalen /. Holzwarth, Iserlohn. 63 S.

- Romagnoli, G.; Vasetti, S. 1998: Klassische Kräuter und Heilpflanzen. Ratgeber für Gesundheit, Küche und Kosmetik. Sonderausg. Flechsig, Würzburg. 222 S.
- Roth, L.; Dauderer, M.; Kormann, K. 1994: Giftpflanzen, Pflanzengifte. Vorkommen, Wirkung, Therapie, allergische und phototoxische Reaktionen. Sonderausg., 4. überarb. und wesentlich erw. Aufl. Nikol, Hamburg. 1090 S.
- Rothmaler, W.; Jäger, E. J.; Werner, K. 2002: Rothmaler Exkursionsflora von Deutschland. Gefäßpflanzen: Grundband. 18. Aufl. Spektrum, Akad. Verl., Heidelberg ; Berlin. 640 S.
- Stichmann, W.; Stichmann-Marny, U. 1999: Der neue Kosmos-Pflanzenführer. Kosmos, Stuttgart. 447 S.
- Wahrig, G.; Wahrig-Burfeind, R. 2000: Deutsches Wörterbuch. 7. Aufl. Bertelsmann Lexikon, Gütersloh. 1451 S.
- Zander, R.; Encke, F.; Buchheim, G.; Seybold, S. 1994: Handwörterbuch der Pflanzennamen. 15. Aufl., korrigierter Nachdruck der 14. Aufl. / . Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart. 810 S.
- Zander, R.; Erhardt, W.; Erhardt-Götz-Bödeker-Seybold 2008: Handwörterbuch der Pflanzennamen. [20000 Arten ; 10000 Synonyme ; aktualisierte Nomenklatur] = Dictionary of plant names. 18. Aufl. Ulmer, Stuttgart. 983 S.
- Zeitlhöfler, A. 2008: Wildobst für den Hausgarten. Österr. Agrarverl., Wien. 79 S.

Gesetz / Verordnung:

- Europäische Union (2001): Richtlinie 2001/113/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem für die menschliche Ernährung. 32001L0113. Fundstelle: Amtsblatt Nr. L 010 vom 12/01/2002 S. 0067 - 0072 Amtsblatt (L 010), S. 67–72.

Graue Literatur / Bericht / Report:

- Ihm, J. 2010: Winterharte Stauden. Staudenkulturen Johannes Ihm.
- Rühlemann, D. 2011: Rühlemann´s Kräuter und Duftpflanzen. Katalog 2011. Unter Mitarbeit von P. Rühlemann, Horstedt.

Internetdokument:

Anonym 2 o.J.: METRO Frischekatalog. ABSOLUTWEB - <http://www.absolutweb.de>.
Online verfügbar unter http://www.frischekatalog.de/blueten_uebersicht.php,
25.02.2012.

Anonym 3 o.J.: FloraWeb: Daten und Informationen zu Wildpflanzen und zur Vegetation
Deutschlands. [http://floraweb.de/pflanzenarten/nutzung.xsql?
suchnr=2841&sipnr=2841&](http://floraweb.de/pflanzenarten/nutzung.xsql?suchnr=2841&sipnr=2841&), 19.01.2012.

Bös, B. o.J.: Waldgeißbart (*Aruncus dioicus*).
http://www.giftpflanzen.com/aruncus_dioicus.html, 16.01.2012.

Bös, B. 2008: Blaue Frühlingssternblume (*Ipheion uniflorum*). [http://www.giftpflanzen.com/
%3Cbr%3Eipheion_uniflorum.html](http://www.giftpflanzen.com/%3Cbr%3Eipheion_uniflorum.html), 16.01.2012.

Helga Panten 2011: Sedum. Fetthenne. Staude des Jahres 2011. Hg. v. Bund deutscher
Staudengärtner.
http://www.stauden.de/cms/service/haendler/download/Sedum_Faltblatt.pdf, 23.09.11.

Kammhuber, K. 2006: Quercetin & Kaempferol. Zwei im Hopfen vorkommende Flavonoide
mit positiven Eigenschaften für die Gesundheit. Two flavonoids which are present in
hops with positive properties for health. Hg. v. HOPFENRUNDSCHAU
INTERNATIONAL.
http://www.lfl.bayern.de/ipz/hopfen/23989/quercetin_und_kaempferol.pdf, 19.01.2012.

Reimherr, P. Dr., a.D.; Grüneberg, H. Dr. 2005: Pflanzen für die Innenraumbegrünung und
den Wohnwintergarten. *Carica pentagona* „Melonenbaum“. Hg. v. Bayrische
Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau. Bayrische Landesanstalt für Weinbau und
Gartenbau, Würzburg/Veitshöchheim.
http://www.lwg.bayern.de/gartenbau/zierpflanzenbau/14433/linkurl_0_3_0_6.pdf,
17.01.2012.

Richter-Tietel, W. Dipl.-Ing. (FH) 2006: Beetgestaltung mit essbaren Zierpflanzen
(Infodienst Weihenstephan). [http://www.hswt.de/fgw/infodienst/2006/april/pflanze-und-
verwendung.html](http://www.hswt.de/fgw/infodienst/2006/april/pflanze-und-verwendung.html), 16.12.2011.

Richter-Tietel, W. Dipl. Ing (FH) 2011: Essbarer Garten. Staatliche Forschungsanstalt für
Gartenbau Weihenstephan, Weihenstephan,
<http://www.hswt.de/fgw/infodienst/2006/april/pflanze-und-verwendung.html>, 22.11.11.

Richter-Tietel, W. Dipl. Ing (FH) 2002: Der essbare Garten. Hochschule Weihenstephan-
Triesdorf (Infodienst Weihenstephan).
<http://www.hswt.de/fgw/infodienst/2002/august/blickpunkt-1.html>, 17.10.2011.

Sturtevant, E. L. Dr. 1919: Sturtevant's edible plants of the world. Hg. v. U. P. Dr. Hedrick,
New York. Online verfügbar unter
http://www.swsbm.com/Ephemera/Sturtevant's_Edible_Plants.pdf, 25.02.2012.

Wähling, U. 2010: Studentenblume - *Tagetes lucida*.
<http://www.feenkraut.de/herbs/Yauhtli.html>, 29.02.2012.

Zeitlhöfler, A. 2002: Die obstbauliche Nutzung von Wildobstgehölzen. Diplomarbeit.
Fachhochschule Weihenstephan, Weihenstephan.
<http://www.garteninfos.de/wildobst/Dipl-S1.html>, 20.12.2010.

Persönliche Mitteilung:

Zalesky, B. Dipl.-Ing. (FH) 2012, Dresden, 15.02.2012. persönliche Mitteilung.

Software:

Götz, H.; Häussermann, M.; Sieber, J. 1999: Die Stauden-CD. Version 2. Aufl., Stuttgart.
Ulmer.

Zeitschriftenaufsatz:

Abdala, L. R. 2001: *Tagetes tenuifolia* Cav. (Asteraceae): some chemosystematic implications of their flavonoids. In: *Biochemical Systematics and Ecology* 29 (8), S. 861–863.

Anonym 4 2005: *Tagetes* für die Küche. In: *Garten praxis* 31 (2), S. 6.

Colombo, M. L.; Bugatti, C.; Davanzo, F.; Persico, A.; Ballabio, C.; Restani, P. 2009: Analytical Aspects of Diterpene Alkaloid Poisoning with Monkshood. In: *Natural Product Communications* 4 (11), S. 1551–1552,

Deineka, V. I.; Sorokopudov, V. N.; Deineka, L. A.; Tret'yakov, M. Y. 2007: Flowers of marigold (*Tagetes*) species as a source of xanthophylls. In: *Pharm Chem J* 41 (10), S. 540–542.

Kraft, T. F.; Dey, M.; Rogers, R. B.; Ribnicky, D. M.; Gipp, D. M.; Cefalu, W. T. et al. 2008: Phytochemical Composition and Metabolic Performance-Enhancing Activity of Dietary Berries Traditionally Used by Native North Americans. In: *J. Agric. Food Chem* 56 (3), S. 654–660, zuletzt geprüft am 29.02.2012.

Marotti, I.; Marotti, M.; Piccaglia, R.; Nastri, A.; Grandi, S.; Dinelli, G. 2010: Thiophene occurrence in different *Tagetes*. In: *J. Sci. Food Agric.* 90 (7), S. 1210–1217.

Mimaki, H.; Sashida, Y. 1990: Studies on the Chemical Constituents of the Bulbs of *Fritillaria Camtschaticensis*. In: *Chem. Pharm. Bull.* 38 (4), S. 1090–1092, zuletzt geprüft am 17.02.2012.

Munno, G.; Giannoccaro, F.; Riva, G.; Antonicelli, L. 2001: Allergy to yucca. In: *Allergy* 56

(9), S. 921–922.

Radulovic', N.; Blagojevic', P.; Palic', R. 2009: Compositions of Diethyl Ether Flower Extracts of *Lonicera fragrantissima* Lindl. & Paxton (Caprifoliaceae). In: *Natural Product Communications* 4 (11), S. 1581–1584.

Turner, N. J.; Kuhnlein, H. V. 1983: Camas (*Camassia* spp.) and riceroot (*Fritillaria* spp.): two liliaceous "root" foods of the northwest coast Indians. In: *Ecology of Food and Nutrition* 13 (4), S. 199–219.

Zadernowski, R.; Naczek, M.; Nowak-Polakowska, H. 2002: Phenolic acids of borage (*Borago officinalis*) and evening primrose (*Oenothera biennis*). In: *Journal of the American Oil Chemists' Society* 79 (4), S. 335–338.